

SUR DEUX PLANTES ALIMENTAIRES PEU CONNUES DE MADAGASCAR,

PAR M. D. BOIS.

M. Perrier de la Bâthie, le distingué botaniste explorateur de Madagascar, me signale deux légumes que les indigènes utilisent dans notre grande île africaine et qui ne figurent pas dans mon livre : *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges*.

L'un est constitué par les tubercules qui se développent la première année après le semis sur les plants de certains *Adansonia* ou Baobabs.

Ces tubercules allongés, ressemblant à de gros Salsifis, seraient un peu sucrés et d'un goût très fin.

Ils ne se forment pas, d'ailleurs, chez toutes les espèces du genre.

M. Perrier de la Bâthie en a observé chez les *A. Grandidieri* Baillon et *Za* Baillon ; ils sont très minces chez l'*A. madagascariensis* Baillon, et il n'en a pas vu chez les *A. digitata* Linné et *Bozo* Jumelle et Perrier de la Bâthie. Il ignore s'il en existe chez l'*A. Fony* Baillon et les autres espèces.

Ces tubercules, qui se développent rapidement, sont simplement constitués par la racine pivotante très renflée et très longue des jeunes plantes. Ils se lignifient dès la seconde année et deviennent alors inutilisables.

Un semis d'*A. Grandidieri* effectué par M. Perrier de la Bâthie lui aurait donné, en 1927, en quatre ou cinq mois, de très beaux tubercules. L'obtention de ces derniers en grand nombre est chose facile, car les graines abondent sur les arbres.

Ils constituent un bon légume de saison des pluies ou de saison sèche, dit mon aimable correspondant, car le tubercule en terre reste tendre pendant toute la saison sèche, et les personnes qui habitent au voisinage d'un *Za*, ce qui arrive quelquefois dans le Sud de l'île, peuvent se le procurer aisément.

M. Perrier de la Bâthie conseille la culture de l'*A. Grandidieri*. Après avoir lui-même semé ce Baobab en 1912, il en a récolté des fruits en 1923, c'est-à-dire dix ans après. Les arbres plantés dans un mauvais terrain ont aujourd'hui 1 m. 50 de circonférence.

\*  
\* \*

L'autre plante alimentaire indiquée par M. Perrier de la Bâthie est le *Podostemon minutiflorus* Bentham et Hooker, de la famille des Podostéma-

cées, constituée par de curieuses plantes aquatiques qui vivent dans les cours d'eau des parties tropicales de l'Amérique, de l'Afrique et de l'Asie.

L'une d'entre elles, le *Marathrum foeniculaceum* Humboldt et Bonpland, croît au Mexique et en Nouvelle-Grenade et ressemble à une Algue. Elle figure dans mon ouvrage : *Les plantes alimentaires* (*loc. cit.*). Ses jeunes pétioles bouillis ont, paraît-il, une saveur délicate, rappelant celle des Haricots verts.

D'après M. Perrier de la Bâthie, le *Podostemon minutiflorus* serait un légume intéressant, de toutes saisons. Il en a fait goûter à de nombreuses personnes qui, toutes, l'ont trouvé excellent. Les indigènes en sont d'ailleurs très amateurs, m'écrit-il.

Les feuilles de cette plante sont rubanées et étroites, plus ou moins charnues, divisées dichotomiquement un grand nombre de fois, atteignant parfois 1 mètre de longueur. Elles sont « délicieuses » en salade, d'après M. Perrier de la Bâthie, et peut-être meilleures encore cuites avec de la viande ou en guise de brèdes.

Les Sakalaves de l'Ikopa les sèchent et en font un petit commerce; elles se conservent très bien ainsi préparées.

\*  
\* \*

M. R. Decary, en mission à Madagascar, m'a adressé un échantillon sec de cette plante, récolté en 1928 dans les torrents de la forêt orientale de l'île où elle n'est pas rare, dit-il.

Les qualités alimentaires lui en avaient été indiquées par M. Perrier de la Bâthie.

Dans la lettre qui accompagne son envoi, M. Decary dit qu'on peut la manger crue, en salade; son goût rappelle alors celui du cresson, bien que beaucoup moins piquant. Les indigènes la mangent cuite après l'avoir fait bouillir, mode qui a l'avantage de fournir un légume plus tendre, les tiges à l'état cru étant parfois un peu coriaces.

M. Decary estime que, de toute façon, c'est une plante intéressante qui mériterait d'être utilisée par les Européens de la région forestière de l'Est, où l'on se trouve souvent à court de légumes.